

Es Jardí d'es Marès

Gastronòmic

Entrantes / Starters

- Pan soufflé con sobrasada de cerdo negro y queso mahón 8.00€
“Pan Souffle” with iberian “sobrasada” and menorquin cheese 8.00€
- Patatas diablo con alioli graten 12.00€
“Patatas Diablo” with “alioli gratin” 12.00€
- Anchoas con pan de cristal y tomate 32.00€ ½ 18.00€
Anchovies with “pan de cristal” and tomato 32.00€ ½ 18.00€
- Pescadito frito 28.00€
Assorted, small fried fish 28.00€

De la huerta / From the garden

- Ensalada de langostino con aliño cítrico 18.00€
Prawn salad with citric dressing 18.00€
- Ensalada de brócoli con rulo de cabra y mayonesa de azúcar moreno 18.00€
Broccoli salad with goats cheese and brown sugar mayonnaise 18.00€
- Nuestro Vitello tonnatto 18.00€
Our “vitello tonnatto” 18.00€

Los arroces / Rice dishes

- Arroz meloso de pescado 25.00€
Fish based “arroz meloso” 25.00€
- Arroz del senyoret 23.00€
“Senyoret” Rice dish 23.00€
- Arroz negro 23.00€
Black rice 23.00€
- Fideuá 25.00€
“Fideuá” 25.00€

Del mar / From the sea

- Tabla de mariscos 2pax 55.00€
Sea food platter 55.00€
- Lubina a la salsa verde con verduritas 25.00€
Sea bass in “salsa verde” with assorted vegetables 2pax 25.00€
- Pescado del día con patató, mojo picón y ensalada Ración 33.00€/Pieza 77,00€
Catch of the day with “patató”, “mojo picón” and salad Ration 33.00€/Pieza 77,00€

Nuestras carnes / Our meat specialities

- Costillar barbacoa con ensalada americana 21.00€
Barbequed spareribs with american salad 21.00€
- Entrecote con crema de ajo asado y patata 25.00€
Entrecote steak with creamed roasted garlic and potatoes 25.00€
- Paletilla de cordero lechal a baja temperatura 25.00€
Slow cooked shoulder of spring Lamb 25.00€

Menú infantil / Childrens menu

- Tallarines con tomate y queso 15.00€
Pasta (tallarines) with tomato and cheese 15.00€
- Milanesa de pollo 15.00€
Chicken “milanesa” 15.00€

Los dulces / Dessert

- Trío de trufas 9.00€
Trio of trufas 9.00€
- Fresas chantilly 11.00€
Strawberries with whipped cream 11.00€
- Platano avainillado con toffee de café y ron 13.00€
Banana with vainilla essence and toffee coffee with rum 13.00€
- Cremoso de maracuyá 10.00€
Passion fruit cream 10.00€
- Tiramisú de Bayleis 11.00€
Tiramisu with Bayleys 11.00€
- Torrija 15.00€

*Descubra nuestro menú degustación

**Ask about our tasting menu*